

<<中式烹饪工艺>>

图书基本信息

书名：<<中式烹饪工艺>>

13位ISBN编号：9787504592552

10位ISBN编号：7504592552

出版时间：2012-2

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：黄明超 著

页数：337

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<中式烹饪工艺>>

内容概要

《职业技术院校烹饪专业教材·广东省职业教育特色教材：中式烹饪工艺（粤菜）》主要介绍了粤菜的发展历程与特色、烹饪原料、鲜活原料的初步加工工艺、干货涨发加工工艺、刀工技术、配菜工艺、烹制前的预制、烹调基础、烹调方法、菜品的造型艺术、筵席菜单与菜品成本核算等内容。

《职业技术院校烹饪专业教材·广东省职业教育特色教材：中式烹饪工艺（粤菜）》从烹饪原料的选择到成菜的全部烹饪工艺过程以及菜品的成本核算都做了详细的讲解，编写中充分吸收广东、香港、澳门和其他地区生产实践中出现的成熟新工艺，突出了理论与实践的结合，对烹饪工艺的规范化操作、量化分析和体系建立等方面都作了一定的创新。

此外，本书对中国烹饪的发展历程和粤菜、鲁菜、川菜、淮扬菜（江苏菜）四个主要菜系的特点也进行了分析和介绍，对粤菜的发展做了专章讲解。

本书配有90分钟工艺实操视频光盘1张。

《职业技术院校烹饪专业教材·广东省职业教育特色教材：中式烹饪工艺（粤菜）》为职业院校烹饪专业教材，也可作为职业技能鉴定考核参考用书，还可作为职工培训用书。

《职业技术院校烹饪专业教材·广东省职业教育特色教材：中式烹饪工艺（粤菜）》由黄明超编著，谭小敏、沈启平、谢飞明、单济贤、张江、邓谦审稿。

<<中式烹饪工艺>>

书籍目录

第一章 绪论

复习思考题

第二章 粤菜的发展历程与特色

第1节 粤菜的形成与发展

第2节 广东名菜总体特征的量化分析

第3节 粤菜的组成

第4节 粤菜的特点

复习思考题

第三章 烹饪原料

第1节 烹饪原料概述

第2节 烹饪原料的保管

第3节 畜类原料

第4节 禽类原料

第5节 水产类原料

第6节 野生类原料

第7节 蔬果类原料

第8节 干货原料

第9节 粮食类原料

第10节 调辅原料

复习思考题

第四章 鲜活原料的初步加工工艺

第1节 鲜活原料初步加工的原则

第2节 蔬菜的初步加工工艺

第3节 水产品的初步加工工艺

第4节 禽类的初步加工工艺

第5节 畜兽类的初步加工工艺

复习思考题

第五章 干货涨发加工的目的与基本要求

第2节 干货涨发加工的方法及原理

第3节 干货涨发加工实例

复习思考题

第六章 刀工技术

第1节 刀工的意义、作用与基本要求

第2节 刀工工具的使用与保养

第3节 刀法的运用

第4节 原料的成形

第5节 原料的分档与整料出骨

复习思考题

第七章 配菜工艺

第1节 配菜的作用、类型与技能要求

第2节 配菜的方法

第3节 料头

第4节 菜品的命名

复习思考题

第八章 烹制前的预制

<<中式烹饪工艺>>

第1节 馅料

第2节 烹饪原料的初步熟处理

第3节 上浆、上粉、拌粉

第4节 烹制前的原料造型基本工艺

第5节 排菜

复习思考题

第九章 烹调基础

第1节 烹与调

第2节 火候

第3节 调味

复习思考题

第十章 烹调方法

第1节 烹调技法

第2节 烹调法

第3节 主食的烹调方法

复习思考题

第十一章 菜品的造型艺术

第1节 菜品造型艺术的特点及造型的一般要求

第2节 热菜造型艺术

第3节 冷菜造型艺术

第4节 菜品造型艺术设计

第5节 食品雕刻

复习思考题

第十二章 筵席菜单与菜品成本核算

第1节 筵席菜单的编写

第2节 净毛料量的计算

第3节 成本核算

第4节 售价计算

复习思考题

<<中式烹饪工艺>>

章节摘录

版权页:第一章 绪论学习目标 了解中国烹饪工艺的形成与发展过程 了解中国各地方菜系的主要特点 了解中式烹饪包含的内容、工艺流程及基本的学习方法一、烹饪、烹调与烹制1. 烹饪烹饪一词始见于《周易·鼎》，文中说道：“以木巽火，亨饪也。”

”亨即烹，作加热解。

饪的意思就是使食物致熟。

两字合成烹饪一词，其最早的含义是指运用加热的方法使生的食材变成熟的食物。

后来出现了两个与“烹饪”含义基本相同的词，其中一个是约在唐代出现的“料理”。

“料理”不久便东渡日本，保留其基本含义，成为制作熟食的专用词。

中国使用该词的地方主要在台湾。

另一个是宋代出现的“烹调”，该词与“烹饪”并存，混用了较长时间。

社会的进步促进餐饮业的发展，而餐饮业的发展又使得“烹饪”的含义日益丰富。

烹饪学科的发展，要求其名词术语必须科学化、规范化，因此学术界将“烹饪”与“烹调”分开，并明确了各自的含义。

<<中式烹饪工艺>>

编辑推荐

<<中式烹饪工艺>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>